

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Bandeja GN 1/1 Aço Inoxidável 8mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP318005	<b>Modelo:</b>	P318005
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661318051

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P318005
<b>EAN</b>	8421661318051

### Descricao Resumida

Bandeja Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável 18/10, com 8mm de profundidade. Ideal para fornos, buffets e preparação em cozinhas profissionais. Durável e fácil de limpar.

## Descricao Completa

Esta bandeja Gastronorm GN 1/1 em aço inoxidável, com apenas 8mm de profundidade, é ideal para otimizar o espaço em fornos e balcões refrigerados, garantindo durabilidade e higiene.

### Tabuleiro GN 1/1 Aço Inoxidável — Bandeja GN 1/1 — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	530 mm
<b>Profundidade</b>	325 mm
<b>Altura</b>	8 mm
<b>Peso</b>	1.02 kg
<b>Quantidade Mínima de Encomenda</b>	1

### Aplicações Profissionais

Ideal para a apresentação de pequenas porções em buffets de hotelaria, para a organização de ingredientes em cozinhas profissionais de restaurantes de bairro, ou para o serviço de pastelaria em cafés e pastelarias. Adequada também para fornos de convecção em cantinas e para a preparação de entradas em marisqueiras.

### Bandeja GN — Principais Vantagens

- Aço inoxidável 18/10 para máxima resistência à corrosão e durabilidade.
- Design de 8mm de profundidade otimiza o espaço em fornos e balcões.
- Superfície lisa facilita a limpeza e manutenção diária.
- Excelente transferência de calor para resultados de confeitaria uniformes.
- Cantos reforçados para maior resistência a impactos e deformações.

#### Esta bandeja é compatível com todos os fornos Gastronorm?

Sim, sendo uma bandeja GN 1/1, é projetada para ser universalmente compatível com equipamentos que aceitam o padrão Gastronorm 1/1, como fornos, banhos-maria e balcões refrigerados.

### **Qual a vantagem de uma bandeja com apenas 8mm de profundidade?**

A profundidade reduzida é ideal para a apresentação de pequenas porções em buffets, para assar alimentos finos como bolachas ou legumes laminados, e para organizar ingredientes em espaços com altura limitada.

### **O aço inoxidável 18/10 é resistente à corrosão e fácil de limpar?**

Sim, o aço inoxidável 18/10 é conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza. É um material higiénico e seguro para contacto com alimentos, ideal para ambientes profissionais.

### **Posso usar esta bandeja em fornos de alta temperatura?**

Sim, o aço inoxidável é um material robusto que suporta elevadas temperaturas, sendo perfeitamente adequado para utilização em fornos profissionais, garantindo uma excelente transferência de calor.

### **Esta bandeja pode ser lavada na máquina de lavar louça industrial?**

Absolutamente. O aço inoxidável 18/10 é altamente resistente e pode ser lavado em máquinas de lavar louça industriais sem comprometer a sua integridade ou higiene, facilitando a rotina de limpeza.